

Nasi telur ceplok pedas Pontianak

~ Nyanyah ~

Menu sarapan spesial ☐

Resep punya bunda Phasalenko @Lenny_141705 ☐☐

Resepnya lebih mudah dan gak banyak embel² seperti punya sesembak "chef" yg uwow banget kondimennya, ini lebih simpel tapiiiiiiiii enak, oh of course ☐☐

(resep saya sesuaikan dengan jumlah telur yg saya gunakan)



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **4 butir** telur
- **1 batang** daun bawang, iris
- **1/4 buah** bawang bombay, iris memanjang
- **2 siung** bawang putih, cincang
- **2 biji** cabe rawit (sesuaikan)
- **1 buah** cabe hijau besar, iris serong
- **1 buah** tomat, potong dadu
- **50 ml** air (saya 100 ml)
- **3 sdm** kecap manis
- **1 sdm** kecap asin
- **1/4 sdt** lada bubuk
- **Secukupnya** garam dan kaldu bubuk
- Minyak goreng
- Nasi putih hangat (per porsi)

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Panaskan minyak lalu ceplok telur sampai matang atau sesuka hati lah ☐

resepmasakan.us



- Siapkan bumbu lalu iris², kemudian tumis dengan sedikit minyak bekas menggoreng telur tadi, tumis sampai wangi dan layu.







- Tambahkan air, kecap manis, kecap asin, garam dan kaldu bubuk, setelah mendidih tambahkan daun bawang dan irisan tomat, aduk rata lalu masukkan telur, masak sampai bumbu meresap dan air berkurang, cek rasa.







- Ambil secukupnya nasi hangat lalu beri telur ceplok beserta kuahnya, siap dinikmati ☐



Resep-resep Terkait

- [Nasi goreng sawi hijau](#)



- [Ayam saos teriyaki](#)



- [Dadar tahu telur geprek](#)



- [Teh cengkeh kayu manis \(tanpa gula\)](#)

